Diana
N° 91 · F: € 2,50
B/L: € 2,20 · SFR 4,90 · CAN$ 4,00 · DOM: € 2,75 · TUN: DTU 3,500 · MAR: 25 DH · TOM: 400 XPF

La pâtisserie facile

Pour la période de l'Avent et Noël

- étoiles à la cannelle
- mini-croissants à la vanille
- bouchées au cappuccino
- macarons

L 19263 - 91 - F: 2,50 € - RD
Parution trimestrielle
Octobre 2008

Petits fours

Sommaire des recettes :

Sapins	2/3
Florentins à la cacahuète	4/5
Rectangles à la noix	4/5
Fleurs à la noisette	4/5
Fourrés aux amandes	4/5
Petits fours au nutella	6/7
Petits fours à la noix	6/7
Petits biscuits d'Elise	8/9
Pains d'épices	8/9
Petits fours au gingembre	10/11
Bûchettes aux amandes	10/11
Gâteaux viennois	10/11
Croissants de lunes feuilletés	10/11
Croissants à la vanille	12/13
Escargots à la noisette	12/13
Pain d'épices	14/15
Petits fours aux épices	14/15
Petits cubes	14/15
Macarons à la noix de cajou	16/17
Flocons de neige	16/17
Cœurs en feu	16/17
Meringues à la cannelle	18/19
Pains d'épices de Hambourg	18/19
Ecus à la noix	20/21
Galettes aux amandes et au beurre	20/21
Cœurs milanais	22/23
Biscuits à l'avoine et au pruneau	22/23
Petits pains à la pomme de terre	22/23
Boules aux amandes	24/25
Biscuits aux streusels	24/25
Biscuits au beurre	24/25
Petits beurres multicolores	26/27
Meringues fourrées	26/27
Yeux de Lucas	26/27
Cœurs au rhum et à la pâte d'amande	28/29
Fleurs à l'orange et aux amandes	28/29
Etoiles de Noël	30/31
Etoiles à la cannelle	30/31
Bouchées au cappuccino	31
Notes de l'éditeur	26

★ Assortiments de petits sapins pour mettre une ambiance de Noël

Chers lecteurs,

La lueur de quelques bougies, des branches de sapin et des senteurs de petits gâteaux de Noël faits maison : voilà juste ce qu'il faut pour préparer la venue de Noël.

Nous avons garni les coupes présentées aux pages suivantes avec une multitude de petits fours très alléchants. N'hésitez pas à commencer votre pâtisserie de Noël suffisamment à l'avance car, l'expérience le montre chaque année, les petits fours ne se dégustent pas uniquement à Noël mais dès le début de l'Avent.

Les croissants à la vanille et les étoiles à la cannelle sont incontournables et des recettes de longue tradition. Bien sûr, nous avons également toute une foule de nouvelles recettes intéressantes, par ex. les bouchées au cappuccino à la page 30.

Alors, sans plus tarder, préparez votre liste de manière à avoir tous les ingrédients nécessaires au moment de commencer.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à préparer ces petits délices et bien sûr un bon Noël.

La Rédaction

Noël approche !

Les senteurs de petits fours

parfument toute la maison

✯ Sapins de Noël

Ingrédients pour env. 40 :

Pour la pâte :
200 g de farine
1/2 cuil. à café de levure chimique
200 g de beurre ou margarine
200 g d'amandes moulues
250 g de sucre
2 sa. de sucre vanillé
1 pincée de sel
2 cuil. à café de poudre de cannelle
1 cuil. à café d'épices pour pain d'épices
1 sa. d'arôme d'orange
1 œuf
1 jaune d'œuf
2 cuil. s. de lait

Il faut également :
farine pour le plan de travail
300 g de chocolat de couverture noir, blanc ou au lait (ou un mélange)
1 sa. de cœurs, vermicelles et copeaux de chocolat au lait

1. Préparer une pâte avec les ingrédients indiqués, l'envelopper dans du film alimentaire, laisser reposer env. 1 h au réfrigérateur.

2. Abaisser la pâte sur 1/2 cm sur le plan de travail légèrement fariné, découper des sapins (env.) de différentes tailles.

Conseil : si vous n'avez pas d'emporte-pièce, découpez des gabarits en papier, posez-les sur la pâte et découpez au couteau.

3. Poser les sapins sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
T° de cuisson : four électrique préchauffé à 200°, four à chaleur tournante 180°, gaz n° 3.
Temps de cuisson : env. 12-15 min. Les petits sapins sont cuits plus vite. Contrôler la cuisson et sortir les sapins dès qu'ils sont cuits.

4. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

5. Entre-temps, faire fondre le chocolat de couverture séparément. Enrober les sapins, assembler évent. des sapins de différentes tailles. Décorer à votre goût selon la photo en soudant les cœurs et autres sur le chocolat avant qu'il ne fige.

★ Fourrés aux amandes

Ingrédients pour 40 :

Pour la pâte
250 g de farine
60 g de sucre
1 pincée de sel
pulpe d'1/2 gousse de vanille
1 œuf
100 g de beurre ou margarine
Il faut également
1 orange non traitée
30 g de beurre
60 g de poudre d'amandes
2 cuil. s. de lait
50 g d'amandes hachées
farine pour le plan de travail

1. Préparer une pâte avec les ingrédients indiqués, l'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer 1 h au froid.

2. Laver l'orange à l'eau chaude, râper le zeste. Le mélanger avec 2 cuil. s. de jus d'orange, la poudre d'amandes et le reste de sucre afin d'obtenir une pommade.

3. Abaisser la pâte sur env. 3 mm sur le plan de travail légèrement fariné et découper des cercles d'env. 6 cm de Ø.

4. Déposer 1/2 cuil. à café de pâte à l'amande dans le milieu de chaque rond et rabattre la pâte dans le milieu. Souder les bords avec le manche fariné d'une cuillère.

5. Badigeonner les fourrés de lait et les saupoudrer d'amandes.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 190°, four à chaleur tournante 170°, gaz t° 2-3.
Temps de cuisson : env. 10-12 min.
Les fourrés doivent être dorés sur le bord et encore très clairs dans le milieu.

★ Florentins à la cacahuète

Ingrédients pour 30 :

175 g de sucre
75 g de miel
125 g de beurre
150 g de crème fleurette
175 g de cacahuètes non salées
175 g d'amandes effilées
150 g de chocolat de couverture noir

1. Moudre les cacahuètes grossièrement. Faire chauffer le miel avec le sucre, le beurre et la crème fleurette, laisser bouillir à feu doux pend. 5 min. en remuant.

2. Ajouter les cacahuètes et les amandes effilées et laisser bouillir encore 5 min. en remuant de temps en temps.

3. Etaler la préparation au moyen d'une spatule sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 200°, four à chaleur tournante 180°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : env. 10-12 min.

4. Laisser refroidir sur la plaque puis glisser sur le plan de travail et retirer le papier.

5. Faire fondre le chocolat comme indiqué à la p. 8/9, napper la face lisse de la pâte cuite et laisser sécher.

6. Découper en bandes d'env. 6 cm de largeur puis en triangles. Conserver au frais !

★ Fleurs à la noisette

Ingrédients pour env. 50 :

Pour la pâte :
350 g de farine
100 g de sucre
125 g de poudre de noisettes
1 pincée de poudre de cannelle et de clou de girofle
200 g de beurre ou margarine
évent. un peu d'eau
Il faut également
farine pour le plan de travail
50 g de noisettes entières
100 g de nappage à la noisette

1. Préparer une pâte avec les ingrédients indiqués, l'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer 1 h au froid.

2. Abaisser la pâte sur 4 mm sur le plan de travail légèrement fariné, découper des fleurs d'env. 5,5 cm Ø. Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

3. Souder une noisette dans le milieu de chaque fleur.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 175°, four à chaleur tournante 160°, gaz t° 2.
Temps de cuisson : env. 20 min.

4. Laisser refroidir sur la plaque.

5. Faire fondre le nappage selon le mode d'emploi. Couper un angle du sachet et garnir les fleurs de fines lignes.

★ Rectangles à la noix

Ingrédients pour env. 40 :

375 g de cerneaux de noix
75 g de beurre ou margarine
400 g de sucre
2 œufs
1 cuil. à café de poudre de cannelle
1 pincée de sel
250 g de farine
1 blanc d'œuf

Jolie assiette garnie
de petits fours alléchants !

Ne perdez pas de temps : commencez votre pâtisserie de Noël dès à présent.

Photo : Food Centrale Hambourg

1. Réserver 40 cerneaux de noix, moudre 150 g de noix très fin. Hacher le reste grossièrement et faire griller dans une poêle sans graisse en remuant sans cesse.

2. Battre la graisse en mousse, incorporer progressivement 200 g de sucre et les œufs entiers, la cannelle, le sel, la farine tamisée et les noix, si nécessaire ajouter un peu d'eau. Couvrir la pâte et laisser reposer 2 h au froid.

3. Abaisser la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, badigeonner de blanc d'œuf au pinceau.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 190°, four à chaleur tournante 170°, gaz t° 2-3.
Temps de cuisson : env. 15 min.

4. Découper la plaque de pâte en rectangles d'env. 4 x 6 cm. Poursuivre la cuisson pend. 10 min.

5. Entre-temps faire caraméliser le reste de sucre à feu doux. Y adjoindre les cerneaux de noix réservés et les tourner dans le caramel pour qu'ils soient bien enrobés. Attention de ne pas se brûler !

6. Poser une noix dans le milieu de chaque rectangle et laisser sécher.

★ Biscuits à la noisette

Ingrédients pour env. 40 :

Pour la pâte :
300 g de farine
200 g de poudre de noisettes
200 g de sucre
1 sa. de sucre vanillé
200 g de beurre ou margarine
1 œuf
Il faut également
farine pour le plan de travail
150 g de chocolat de couverture noir
1 sa. de pistaches hachées (25 g)
1 sa. de vermicelles multicolores

1. Préparer une pâte avec les ingrédients indiqués et de l'eau jusqu'à obtention d'une pâte ferme mais élastique. L'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer 1 h au froid.

2. Former des rouleaux de pâte d'1/2 cm Ø. Pour les bûchettes, découper des morceaux d'env. 5 cm. Avec des morceaux un peu plus longs former des anneaux et souder les extrémités.

3. Déposer le tout sur une plaque graissée.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 200°, four à chaleur tournante 180°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : env. 12-15 min.

4. Laisser refroidir sur une claie à pâtisserie.

5. Faire fondre le chocolat de couverture, voir conseils à la p. 8/9.
Plonger un côté des bûchettes dans le chocolat et aussitôt dans les pistaches. Plonger les anneaux de moitié dans le chocolat et les garnir de vermicelles.

★ Biscuits au nutella

Ingrédients pour env. 40 :

Pour la pâte :
350 g de farine
150 g de beurre ou margarine
90 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
zeste râpé d'1/2 citron non traité
1 sa. de sucre vanillé
3 cuil. s. de poudre d'amandes
1 œuf
Il faut également
graisse pour la plaque
farine pour le plan de travail
250 g de nutella
15 g de graisse de noix de coco

1. Préparer une pâte avec les ingrédients indiqués, si nécessaire ajouter un peu d'eau (ou rhum) de manière à obtenir une pâte ferme mais élastique. L'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer 1 h au froid.

2. Abaisser la pâte sur env. 4 mm sur le plan de travail légèrement fariné et découper des formes au choix. Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 175°, four à chaleur tournante 160°, gaz t° 2.
Temps de cuisson : env. 12 min.

3. Laisser refroidir sur une claie à pâtisserie. Entre-temps chauffer la graisse de noix de coco, y délayer le nutella. Assembler les biscuits par deux avec cette crème et les plonger à moitié dans la crème.

Conseil : laissez les biscuits sécher de préférence sur du papier sulfurisé. Cela permet de récupérer les restes de chocolat.

Un régal pour les yeux !

Faciles et rapides à réaliser : ces petits délices sont tendres, pleins d'arômes et très décoratifs à la fois.

Petits pains d'épices

Photos : CMA

préparés selon la tradition, avec une pâte délicieusement épicée.

Nappage au chocolat, conseils de professionnels

Utilisez de préférence du chocolat de couverture. Coupez-le en morceaux et faites-le fondre à feu très doux dans une petite casserole en remuant sans cesse. Vous pouvez également le faire fondre au bain-marie chaud.

Votre nappage sera encore plus luisant si vous ajoutez 10 g de graisse de noix de coco à 100 g de chocolat.

Attention : ne surchauffez pas le chocolat, il deviendrait amer et des grumeaux se formeraient. Lorsqu'il est bien onctueux, retirez-le du feu et remuez encore une fois. Votre chocolat est prêt à l'emploi lorsqu'il est tiède.

Pour napper de petits biscuits, travaillez au-dessus de papier sulfurisé de manière à pouvoir récupérer le chocolat qui s'égoutte.

★ Petits biscuits d'Elise

Ingrédients pour env. 45 :

Pour la pâte :
75 g de citron confit
50 g d'orange confite
2 œufs
100 g de sucre glace
1 pincée de sel, de poudre de cannelle et de clou de girofle
zeste râpé d'1/2 citron non traité
100 g de poudre d'amandes
100 g de poudre de noisettes
25 g de farine
1 pincée de levure chimique
Il faut également
45 oublies d'env. 4 cm Ø
200 g de chocolat de couverture noir
12 cerises confites rouges
12 amandes entières

1. Hacher le citron et l'orange confit/e très fin.

2. Battre les œufs en mousse avec les épices et le sucre glace tamisé. Ajouter tous les autres ingrédients progressivement.

3. Poser les oublies sur deux plaques et déposer de la pâte sur chaque oublie au moyen de deux petites cuillères plongées dans de l'eau froide à chaque fois. Etaler avec un couteau mouillé également.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 150°, four à chaleur tournante 130°, gaz t° 1.
Temps de cuisson : env. 20-25 min.

4. Faire fondre le chocolat comme indiqué ci-contre, en napper les pains d'épices au pinceau et décorer de cerises et amandes.

★ Pains d'épices

Ingrédients pour 40 :

Pour la pâte :
65 g de noix hachées
50 g de citron confit
120 g de miel
2 œufs
1 cuil. à café de poudre de cannelle
1/4 cuil. à café de clou de girofle en poudre
1 pincée de cardamome
1 cuil. à café de zeste de citron non traité
65 g de copeaux de chocolat noir
200 g de farine
1 cuil. à café de levure chimique
3 cuil. s. de chocolat à boire
Il faut également
50 g de gelée de groseilles rouges
150 g de chocolat de couverture blanc
150 g de chocolat de couverture noir

1. Faire dorer les noix à feu doux dans une poêle sans graisse en remuant sans cesse.

2. Travailler les œufs avec le miel et le zeste de citron. Tamiser la farine avec la levure, ajouter le mélange et tous les autres ingrédients aux œufs.

3. Lisser la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 190°, four à chaleur tournante 170°, gaz t° 2-3.
Temps de cuisson : env. 20 min.

4. Faire chauffer la gelée, napper le pain d'épices cuit sur la plaque. Laisser refroidir sur une claie à pâtisserie.

5. Découper en morceaux d'env. 4 x 6 cm.

6. Faire fondre le chocolat comme indiqué ci-contre, en réserver 2 cuil. s. de chaque.
Avec le reste napper les pains d'épices en blanc ou noir et laisser sécher. Réchauffer le chocolat réservé, le verser dans une poche à pâtisserie à petit embout et décorer comme sur la photo.

De la droite vers la gauche

★ Petits fours viennois

Ingrédients pour 60 :

Pour la pâte :
250 g de farine
180 g de beurre ou margarine
60 g de sucre glace
1 œuf
Pour fourrer :
250 g de poudre d'amandes
250 g de sucre
1/3 cuil. à café de poudre de cannelle
zeste et jus d'1 citron non traité
1/4 l de vin blanc
Il faut également
farine pour le plan de travail
1 jaune d'œuf
1 cuil. s. de crème fleurette
2 cuil. s. de sucre
3 cuil. s. de rhum ou cognac ou jus de citron
jus d'1/2 citron
Il faut également
250 g de confiture d'abricot
1 cuil. s. de rhum ou jus de citron
200 g de chocolat de couverture noir

1. Farce : mettre tous les ingrédients dans une casserole et chauffer à feu doux en remuant jusqu'à obtention d'une boule. Laisser refroidir.
2. Préparer une pâte souple en ajoutant du lait si nécessaire. L'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer 30 min. au froid. Abaisser la moitié de la pâte sur env. 4 mm d'épaisseur sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
3. Etaler la préparation aux amandes sur la pâte. Abaisser le reste de pâte, y découper des bandes et les disposer en grille sur les amandes.
4. Badigeonner la grille avec un jaune d'œuf délayé avec de la crème liquide, saupoudrer de sucre.
T° de cuisson : four électrique préchauffé à 200°, four à chaleur tournante 180°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : env. 15-20 min.
5. Laisser refroidir sur une claie à pâtisserie puis découper en cubes.

★ Lunes feuilletées

Ingrédients en fonction de la taille des lunes

Pour la pâte :
100 g de sucre glace
6 œufs
1/2 cuil. à café de poudre de cannelle et de cardamome
1 pincée de fleur de muscade et de gingembre
100 g de beurre clarifié
100 g de fécule
3 cuil. s. de rhum ou cognac ou jus de citron
jus d'1/2 citron
Il faut également
250 g de confiture d'abricot
1 cuil. s. de rhum ou jus de citron
200 g de chocolat de couverture noir

1. Pâte : battre les jaunes d'œufs (séparer les blancs des jaunes) avec le sucre glace tamisé avec les épices. Battre la graisse séparément et incorporer la farine tamisée progressivement. Mélanger les deux préparations en incorporant l'alcool goutte à goutte. Battre les blancs en neige avec le jus de citron, soulever à l'appareil.
2. Habiller une plaque rectangulaire de papier sulfurisé, y étaler 2 cuil. s. de pâte.
T° de cuisson : gril ou four à t° max.
Temps de cuisson : jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
3. Etaler une nouvelle couche fine de pâte et enfourner. Continuer ainsi jusqu'à ce que la pâte soit épuisée.
4. Laisser refroidir sur une claie à pâtisserie.
5. Délayer la confiture avec le rhum ou jus de citron, chauffer et passer au chinois, napper le gâteau.
6. Avec des emporte-pièces découper des formes à loisir et les napper de chocolat de couverture (v. p. 8/9).

★ Petits fours au gingembre

Ingrédients pour env. 30 :

Pour la pâte :
250 g de farine
175 g de beurre ou margarine
60 g de sucre
1 œuf
Il faut également
farine pour le plan de travail
200 g de miel
40 g de sucre
2-3 pruneaux au gingembre macérés et 1 cuil. s. de sirop de gingembre (ou 50 g de gingembre confit et 1 cuil. s. de jus de citron)
200 g d'amandes effilées
farine pour le plan de travail
50 g de chocolat de couverture noir

1. Préparer une pâte avec les ingrédients indiqués, l'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer 1 h au réfrigérateur.

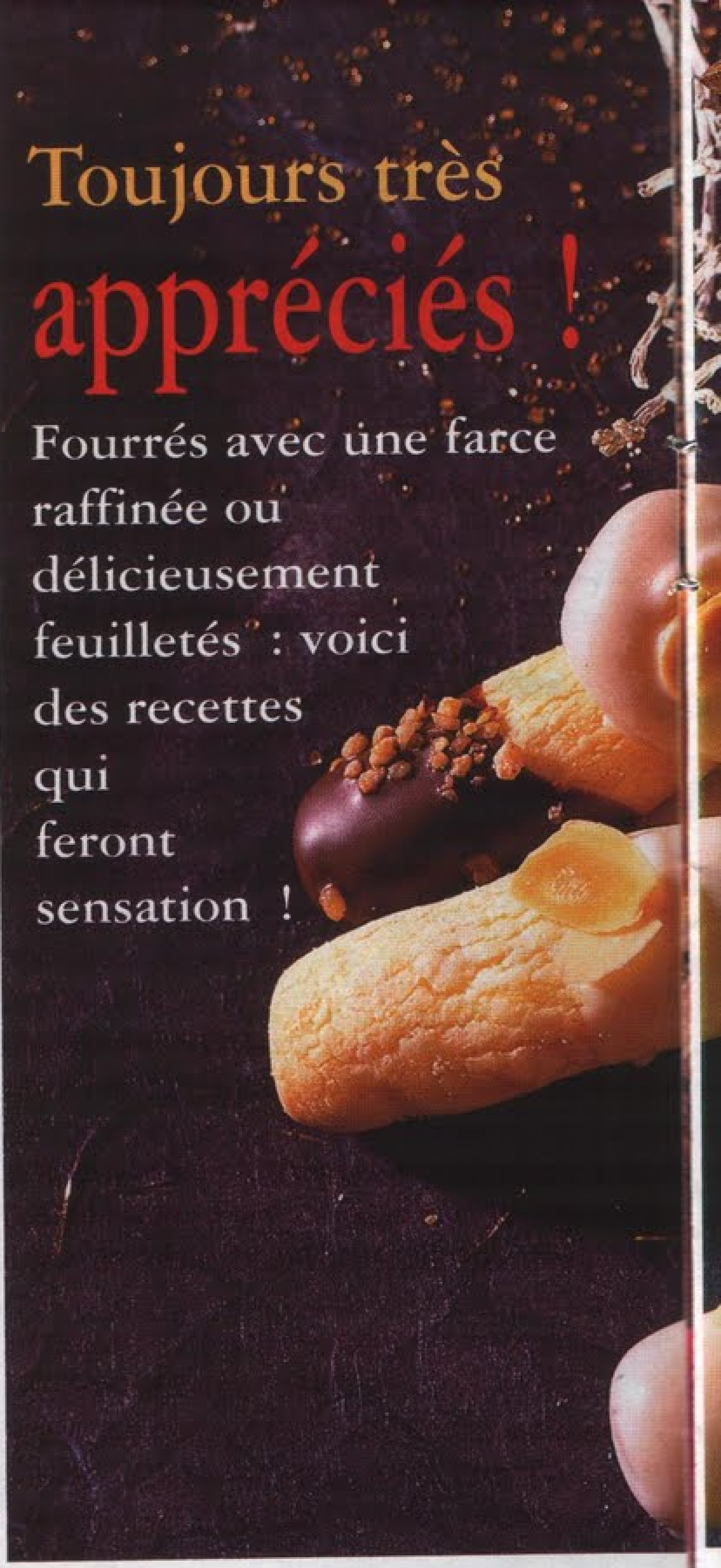
2. Entre-temps faire chauffer le miel avec le sucre et le sirop de gingembre ou 1 cuil. s. de jus de citron. Ajouter les pruneaux au gingembre hachés menu ou le gingembre râpé et les amandes.

3. Abaisser la pâte sur env. 3 mm sur le plan de travail légèrement fariné, découper des ovales de 8 cm de long, relever les bords légèrement.

4. Déposer les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, les garnir de farce.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 200°, four à chaleur tournante 180°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : env. 15 min.

5. Laisser refroidir sur une claie à pâtisserie. Faire fondre le chocolat comme indiqué à la p. 8/9, le verser dans un petit cornet (v. p. 8/9) et décorer les biscuits de filets de chocolat.



★ Bûchettes aux amandes

Ingrédients pour env. 50 :

Pour la pâte :
100 g de beurre ou margarine
125 g d'amandes râpées
100 g de sucre
1 œuf et 1 jaune d'œuf
100 g de farine
2 cuil. s. de cognac ou crème fleurette
Il faut également
farine pour le plan de travail
graisse pour la plaque
3 cuil. s. d'amandes effilées et de croquant à la noisette
50 g de chocolat de couverture noir et blanc

1. Faire chauffer la graisse dans une petite casserole jusqu'à l'ébullition, retirer du feu et verser dans un saladier, laisser refroidir. Faire dorer les amandes râpées dans la même casserole.

Petits conseils :
les noisettes grillées donnent plus de caractère à la pâte.
la graisse chauffée donne plus de croustillant à vos petits fours.

2. Préparer une pâte avec les ingrédients indiqués, ramasser en boule et laisser reposer 1 h au réfrigérateur.

3. Diviser la pâte en portions et former de petits rouleaux de la taille d'un doigt sur le plan de travail fariné, les poser sur une plaque graissée.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 175°, four à chaleur tournante 160°, gaz t° 2.
Temps de cuisson : env. 15 min.

4. Plonger la moitié des biscuits à moitié dans le chocolat noir et blanc (v. p. 8/9). Garnir les foncés aussitôt de croquant, les blancs d'amandes effilées.

Conseils précieux :

Enfournez votre plaque à mi-hauteur de manière à ce qu'elle soit centrée dans la fenêtre du four. De cette manière, vous pourrez contrôler la cuisson et sortir vos pâtisseries si nécessaire avant la fin du temps de cuisson.

Sauf indication contraire, décollez toujours vos petits fours de la plaque délicatement dès la sortie du four.

★ Croissants à la vanille

Ingrédients pour env. 50 :

Pour la pâte :
300 g de farine
100 g de poudre d'amandes
200 g de beurre froid
80 g de sucre
1 pincée de sel
1 cuil. à café de poudre de cannelle
2 jaunes d'œufs
Il faut également
farine pour le plan de travail
beurre pour la plaque
2 sa. de sucre vanillé
100 g de sucre
neige de déco

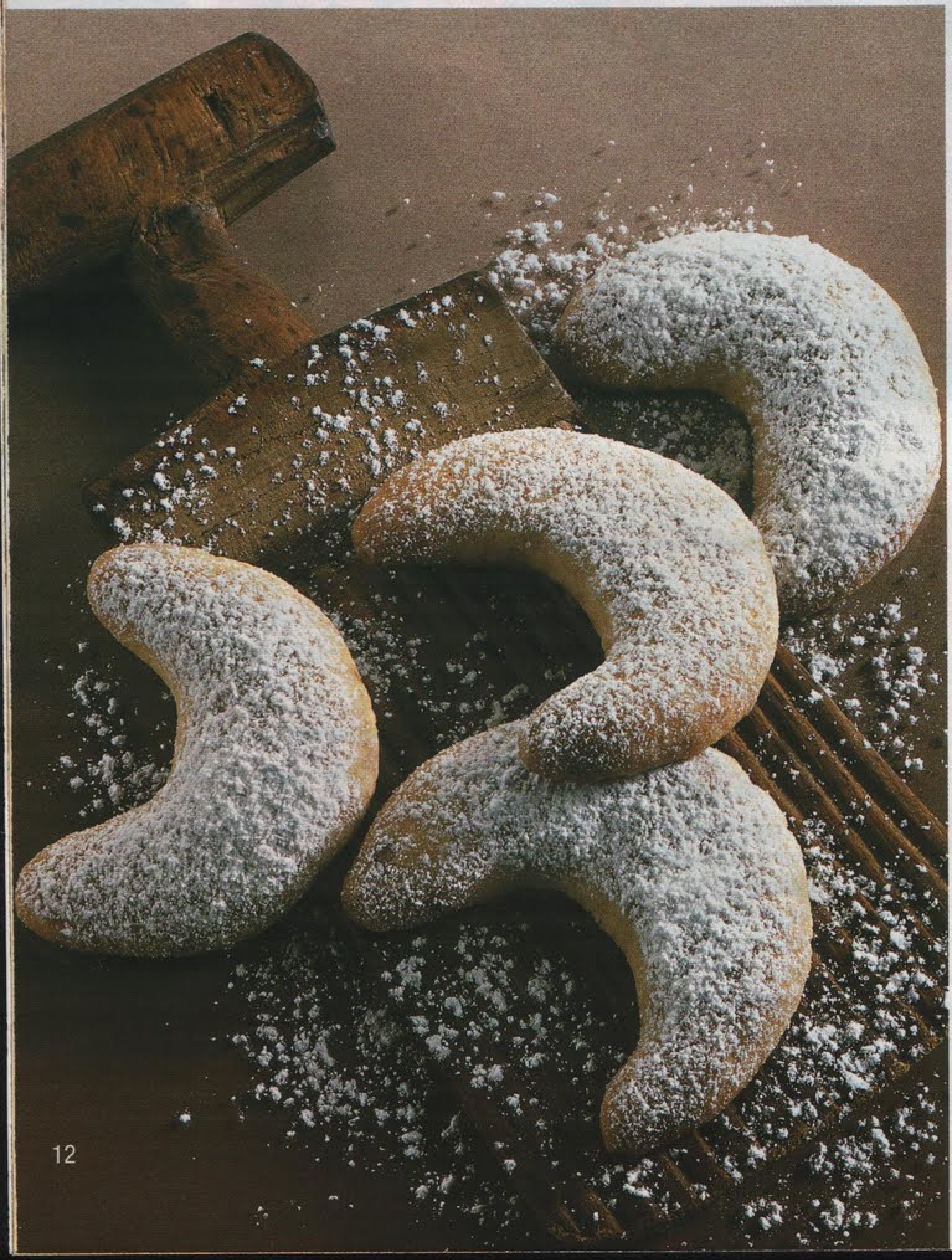
1. Préparer une pâte avec les ingrédients indiqué en pétrissant très vite, l'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer env. 1 h au réfrigérateur.

2. Faire des rouleaux de pâte de la taille d'un crayon et les découper en segments de 4 cm. Effiler les extrémités et les courber en forme de croissants.

3. Déposer les croissants sur une plaque beurrée.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, four à chaleur tournante 160°, gaz t° 2.
Temps de cuisson : env. 10-12 min.

4. Dans une assiette plate mélanger le sucre, le sucre vanillé et la neige de déco, passer les croissants dans ce mélange à la sortie du four et les laisser refroidir sur une claie à pâtisserie.



★ Escargots à la noisette et au chocolat

Ingrédients pour env. 40 :

Pour la pâte :
2 œufs
125 g de beurre
200 g de farine
100 g de poudre de noisettes
100 g de sucre glace
Il faut également
2 cuil. s. de cacao
farine pour le plan de travail
beurre pour la plaque
30 g de noisettes hachées
30 g de chocolat noir haché

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Préparer une pâte avec les ingrédients indiqués et les jaunes en ajoutant évent. un peu d'eau. Diviser la pâte en deux portions et incorporer le cacao dans une portion. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et laisser reposer env. 1 h au réfrigérateur.

2. Abaisser chaque portion de pâte en un rectangle de 12 x 20 cm et env. 3 mm d'épaisseur sur du film. Badigeonner un rectangle de blanc d'œuf et superposer le deuxième. Couper une fois dans le sens de la longueur et enrouler chaque rectangle.

3. Badigeonner le tour de chaque rouleau de blanc d'œuf, en passer un dans les noisettes, l'autre dans le chocolat. Découper en tranches d'env. 1 cm.

4. Déposer sur une plaque graissée.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 220°, four à chaleur tournante 200°, gaz t° 4.
Temps de cuisson : env. 10-12 min.

Les classiques de Noël

Ils sont absolument incontournables. Ces petits fours fondent réellement sur la langue, et quel régal pour les yeux !

★ Petits cubes

Ingrédients pour env. 60 :

Pour la pâte :
250 g de beurre ou margarine ramolli/e
150 g de sucre
1 sa. de sucre vanillé
sel
4 œufs
175 g de farine
1 cuil. à café rase de levure chimique
100 g de pépites de chocolat
200 g de poudre d'amandes
Il faut également
100 g de chocolat de couverture au lait
1 cuil. à café de graisse de noix de coco
pièces en chocolat dans leur papier
vermicelles de chocolat

1. Battre la graisse en mousse avec le sucre, sucre vanillé, sel et les œufs. Tamiser la farine avec la levure chimique, incorporer à la préparation précédente. Pour terminer adjoindre les amandes et pépites de chocolat.

2. Graisser une plaque à pâtisserie, y étaler la pâte.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, four à chaleur tournante 160°, gaz t° 2.
Temps de cuisson : env. 20 min.

3. Laisser refroidir sur une claie à pâtisserie.

4. Couper le chocolat de couverture en morceaux et le faire fondre au bain-marie avec la graisse de noix de coco ou à feu doux sur la cuisinière. Bien remuer. Napper le gâteau et le découper immédiatement en carrés de 4 cm de côté. Souder aussitôt une pièce en chocolat sur chaque cube et décorer de vermicelles en chocolat.

Recette extraite du livre « Pâtisserie de Noël « Editions Ceres, Bielefeld.

★ Biscuits aux épices

Ingrédients pour env. 50 :

Pour la pâte :
2 œufs
100 g de beurre ou margarine
150 g de sucre
2 cuil. s. de miel liquide (de préférence de sapin)
2 cuil. s. de kirsch ou jus de citron
375 g de farine type 1050
2 cuil. à café de levure chimique
1 cuil. s. bombée de cacao
1 cuil. à café de poudre de cannelle
1/2 cuil. à café de clou de girofle en poudre et de cardamome
1/4 cuil. à café de poivre blanc et de coriandre
35 g de pépites de chocolat
Il faut également
graisse pour la plaque
graines de citrouille et de sésame

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les jaunes en mousse avec la graisse à t° ambiante, le sucre, le miel et le kirsch. Tamiser la farine avec la levure, le cacao et les épices, incorporer le mélange à la préparation précédente. Ajouter les pépites de chocolat puis les blancs battus en neige.

2. Etaler la pâte sur 2-3 cm d'épaisseur sur une plaque beurrée. Garnir une moitié de graines de citrouille, l'autre moitié de sésame.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 200°, four à chaleur tournante 180°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : 20 min.

3. Découper en rectangles de 2 x 3 cm à la sortie du four.

★ Pains d'épices

Ingrédients pour env. 30 :

Pour la pâte :
75 g de beurre ou margarine
2 cuil. s. de miel (de préférence de sapin)
75 g de sucre roux
1 œuf
325 g de farine type 1050
75 g de noix hachées
1 cuil. à café de poudre de cannelle et de cacao
1 pincée de clou de girofle en poudre, de muscade et coriandre
1 cuil. à café de potache
1 cuil. s. de rhum
Il faut également
graisse pour la plaque
1 cuil. s. de café très fort
1 cuil. à café d'huile
sucre en tube ou nappage au sucre épais

1. Chauffer la graisse avec le miel et le sucre en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Y incorporer l'œuf. Mélanger la farine avec les épices, tamiser et incorporer à la préparation précédente. Ajouter les noisettes et la potache dissoute dans le rhum.

2. Laisser 1h au froid puis abaisser sur 3 cm d'épaisseur sur une plaque beurrée.

T° de cuisson : comme la recette précédente.

3. À la sortie du feu badigeonner avec un mélange à base de café et d'huile et découper en cubes de 3 cm. Laisser refroidir et décorer avec le sucre en tube.

Recettes

Rapides

la pâte est cuite sur une plaque et découpée en cubes à la sortie du four.

★ Macarons à la noix de cajou

Ingrédients pour env. 40 :

180 g de noix de cajou
2 blancs d'œufs
125 g de sucre en poudre
1/2 cuil. s. de zeste d'orange non traitée
1 cuil. s. de jus d'orange
1 cuil. s. de cacao

1. Moudre les noix au mixeur. Mélanger avec le zeste d'orange.

2. Battre les blancs en neige avec le sucre et le jus d'orange selon la recette de base ci-dessous, incorporer les noix.

3. Mettre la préparation dans une poche à pâtisserie à embout étoilé et presser des tas d'env. 2 cm Ø sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 150°, four à chaleur tournante : non conseillé !, gaz t° 1.
Temps de cuisson : env. 15 min.

La consistance des macarons doit être telle qu'ils se décollent facilement du papier.

4. Saupoudrer de cacao avec une passoire.

Meringues, conseils de professionnels

Pour que vos blancs montent bien, les fouets de votre batteur et votre saladier doivent être parfaitement propres, sans trace de graisse. Aucune trace de jaune ne doit se trouver dans les blancs. Si malgré le plus grand soin, du jaune s'échappe, essayez de le récupérer avec la coquille d'œuf.
Le jus de citron ou d'orange permet d'obtenir des blancs en neige plus fermes. Une demi cuil. à café de vinaigre fait également l'affaire, sans modifier le goût.
Lorsque les blancs sont bien fermes, incorporez le sucre en pluie en continuant de battre. Utilisez du sucre en poudre très fin ou de préférence du sucre glace (tamisez-le). Si vous n'avez que du sucre de ménage ordinaire, passez-le au mixeur pour qu'il soit plus fin. Votre meringue ne sera réussie que si votre préparation est bien luisante et que des pointes se forment en retirant les fouets. La meringue se sèche au four, il ne s'agit donc pas de cuisson. Réglez le four électrique sur 150° et la gazinière sur 1-2. Il n'est pas conseillé de cuire les meringues et macarons à l'air tournant.
Maintenez la porte du four entrouverte en intercalant le manche d'une cuillère en bois. Laissez sécher vos meringues pend. 2 h (ou selon les indications de la recette).

★ Cœurs en flammes

Ingrédients pour env. 45 :

3 blancs d'œufs
230 g de sucre en poudre (de préférence sucre glace)
2 1/2 cuil. s. de jus de citron
colorant alimentaire rouge
images à motifs de Noël (oublies)

1. Battre les blancs en neige. Incorporer d'abord 200 g de sucre glace tamisé puis 1 cuil. s. de jus de citron et le colorant.
Voir le cours de base ci-dessus.

2. Mettre l'appareil dans une poche à pâtisserie à embout étoilé d'env. 1/2 cm Ø et presser des cœurs de la taille des images en oublies sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

T° de cuisson : à env. 100°, porte du four entrouverte. Le four à chaleur tournante est déconseillé.
Temps de cuisson : env. 2 h.

3. Laisser refroidir au four éteint. Retirer ensuite délicatement de la plaque.

4. Avec le reste de sucre glace et le jus de citron préparer un glacis et coller les images. Laisser sécher parfaitement.
Enlever les images avant de manger les gâteaux.

★ Flocons de neige

Ingrédients pour 25 :

3 blancs d'œufs
200 g de sucre en poudre (ou sucre glace)
1 cuil. s. de jus de citron vert
env. 25 g de pistaches hachées

1. Battre les blancs en neige avec le sucre et le jus de citron vert en suivant les conseils de la recette de base ci-dessous.

2. Mettre la préparation dans une poche à pâtisserie à embout étoilé et presser 4 bandes croisées de 6-8 cm de long en formant une étoile, v. la photo. Saupoudrer de pistaches.

3. Laisser sécher au four comme pour la recette précédente.
Décoller les meringues délicatement de la plaque car elles sont très friables. Les conserver dans une boîte sans les serrer mais en séparant les couches avec du papier sulfurisé.

Foto: Food Centrale Hamburg

Petits fours poids plumes

Les meringues se déclinent à l'infini au niveau goût et présentation, surtout à l'occasion de Noël. Toutes les variantes sont permises ! Voici quelques exemples.

Sur la photo des p. 16/17

★ SAPINS MERINGUÉS À LA CANNELLE

Ingrédients pour env. 12 :

220 g de graines de citrouille
80 g d'amandes émondées
2 blancs d'œufs
230 g de sucre en poudre (ou sucre glace)
1 cuil. s. de jus de citron
1/2 cuil. s. de poudre de cannelle
sucre pour abaisser la pâte
30 g de sucre glace
2 cuil. à café de jus d'orange
oublies à motifs de Noël

1. Moudre les graines de citrouille et les amandes au mixeur.

2. Battre les blancs en neige avec le sucre et le jus de citron comme indiqué dans la recette de base à la p. 16.

3. Réserver 2 cuil. s. de préparation à meringue au froid.

4. Incorporer la farine de citrouille et d'amande additionnée de cannelle aux blancs en neige, couvrir et laisser reposer min. 2 h au froid.

5. Diviser la pâte en deux portions, abaisser chaque portion sur 1/2 cm d'épaisseur sur le plan de travail saupoudré de sucre. Saupoudrer le dessus de sucre.

6. Découper un gabarit de sapin d'env. 10 cm de haut dans du papier et découper des sapins. Les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Conseil : si vous voulez suspendre ces sapins à votre arbre de Noël, percez des trous à la pointe avant et après la cuisson.

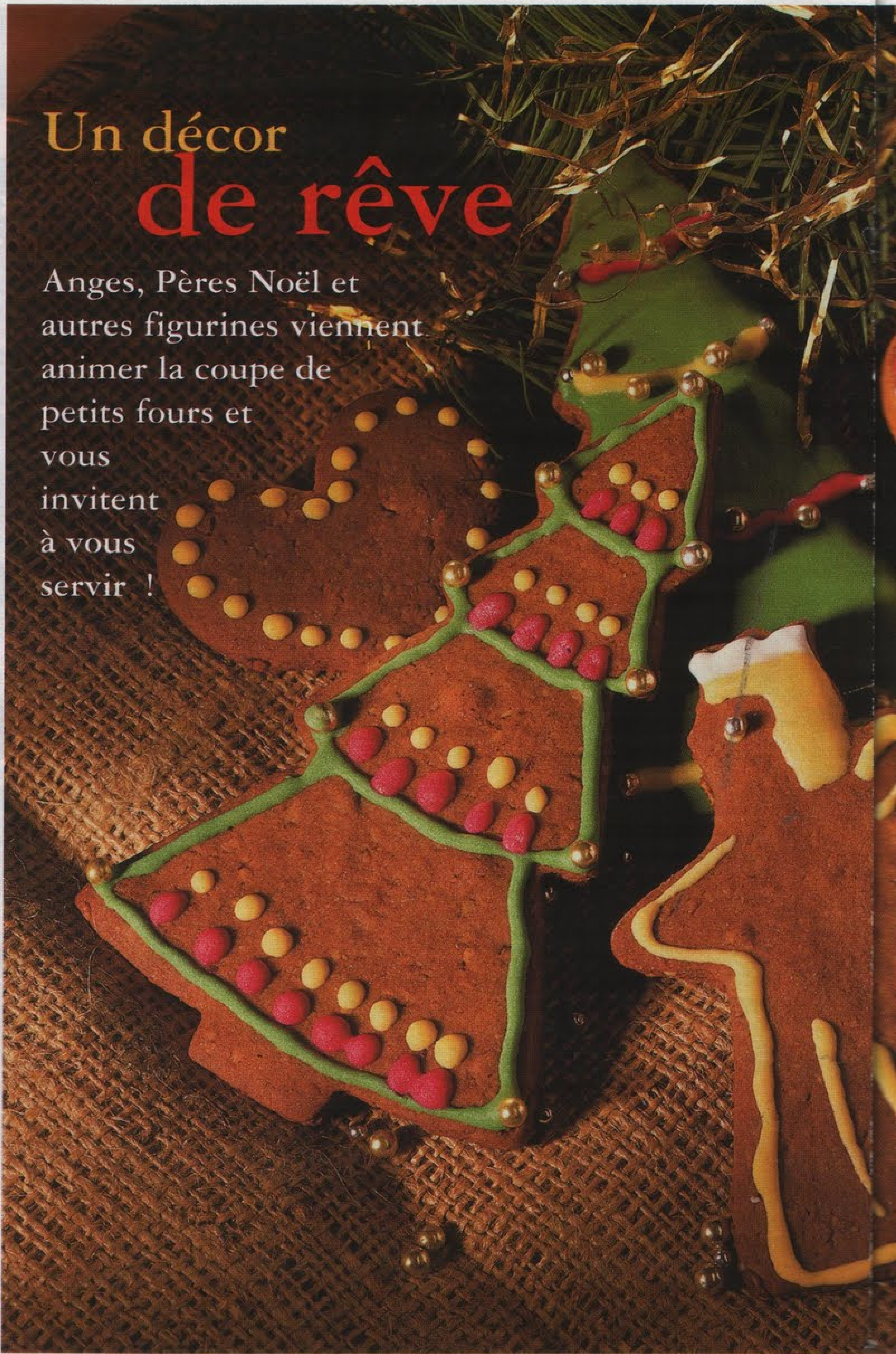
7. Mettre le blanc en neige réservé dans un petit cornet en papier sulfurisé, couper une petite pointe et reproduire les contours des sapins (v. p. 18/19).

8. Couvrir avec un torchon et laisser sécher pend. toute une nuit.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 220°, four à chaleur tournante : déconseillé, gaz t° 4.
Temps de cuisson : env. 5 min. Le nappage doit rester blanc.

9. Laisser refroidir sur la plaque, le dessous pouvant continuer à cuire avec la chaleur résiduelle.

10. Avec le sucre glace et le jus d'orange préparer un glacis et décorer les sapins entre les lignes.



Un décor de rêve

Anges, Pères Noël et autres figurines viennent animer la coupe de petits fours et vous invitent à vous servir !

Pour décorer avec un glacis ou du chocolat

Prenez un sachet de congélation et coupez un grand triangle puis un petit angle dans le bas. Remplissez-le de nappage ou glacis.
Fermez le haut en tournant en spirale et pressez pour faire sortir le nappage.
Autre méthode :

★ Pains d'épices de Hambourg

Ingrédients - quantités en fonction de la taille des figurines :

Pour la pâte :
125 g de sirop de betterave
75 g de sucre
100 g de beurre ou margarine
1 cuil. à café de bicarbonate de soude
1 cuil. s. de lait
375 g de farine
75 g de poudre de noisettes
1 cuil. à café d'épices pour pains d'épices et de poudre de cannelle
1 pincée de clou de girofle moulu et de cardamome
Il faut également
farine pour le plan de travail
150 g de sucre glace
1 blanc d'œuf
colorants alimentaires
perles en sucre argentées (ou autres décorations)

Tenir compte du temps de repos !

1. Chauffer le sirop de betterave avec le sucre et la graisse dans une casserole en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Laisser refroidir. Délayer le bicarbonate de soude dans le lait, incorporer à la préparation précédente. Tamiser la farine additionnée de tous les autres ingrédients pour la pâte et incorporer à la cuillère. Pétrir ensuite sur le plan de travail légèrement fariné.

Conseil : enveloppez la pâte à pains d'épices dans du film alimentaire et laissez reposer à t° ambiante 2-3 jours en pétrissant chaque jour.

2. Découper des formes au choix dans du papier épais.

3. Abaisser la pâte fine sur le plan de travail légèrement fariné et découper des formes au moyen des gabarits.
Les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, four à chaleur tournante 160°, gaz t° 2-3.
Temps de cuisson : env. 15 min. en fonction de l'épaisseur de la pâte.

4. Laisser refroidir sur une claie à pâtisserie.

5. Préparer un glacis avec le sucre glace tamisé et le blanc d'œuf.
Ajouter des colorants au choix ou selon la photo et décorer les figurines.

Conseil : soudez les perles et autres décorations sur le nappage avant qu'il ne durcisse.

Prenez un morceau de papier sulfurisé, pliez-le en diagonale et découpez en deux triangles.
Enroulez un triangle en forme de cornet, rabattez les deux extrémités vers l'intérieur dans le haut.
Coupez la pointe avec des ciseaux afin d'obtenir un petit trou. Mettez le nappage dans le cornet. Fermez le haut. En appuyant avec le pouce, le nappage passe facilement par le trou. Variez la pression pour obtenir des traits plus ou moins épais.

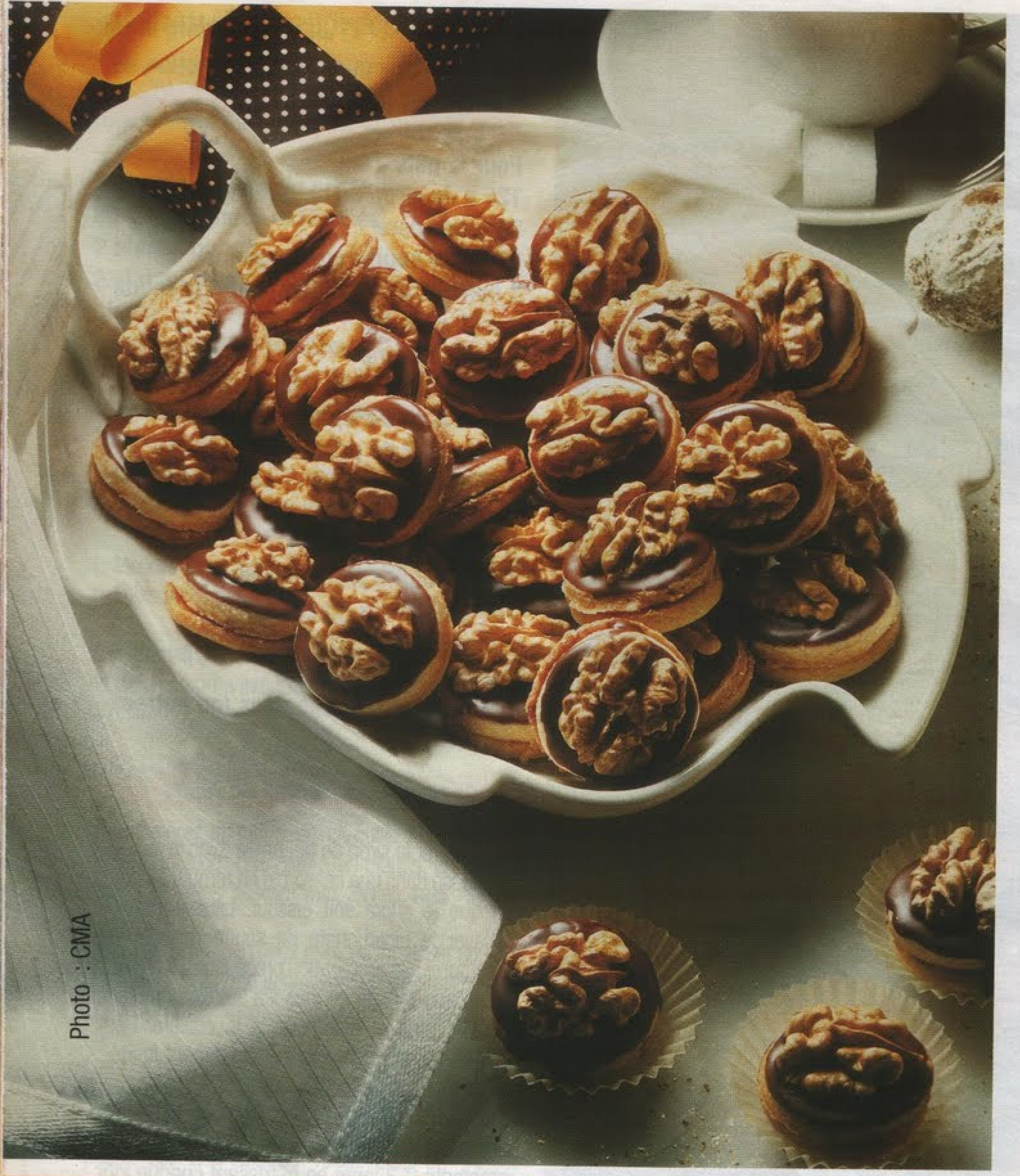


Photo : CMA

alimentaire et laisser reposer env. 1 h au réfrigérateur.

2. Abaisser la pâte sur env. 3 mm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné et découper des ronds de 3 cm Ø. Les déposer sur une plaque beurrée.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 200°, four à chaleur tournante 180°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : env. 8 min.

3. Laisser refroidir sur une claie à pâtisserie. Passer la confiture au chinois, la chauffer. Chauffer évent. le nutella. Napper le dessous des ronds et les assembler par deux.

4. Napper le dessus de chocolat et souder un cerneau de noix aussitôt.

★ Biscuits au beurre et aux amandes

Ingrédients pour 60 :

150 g de beurre
120 g de sucre
2 œufs
2 cuil. à café de poudre de cannelle
2 pincées de clou de girofle en poudre
60 g de poudre d'amandes
250 g de farine
1 cuil. à café de levure chimique
amandes entières et effilées
farine pour le plan de travail

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les blancs en mousse avec le sucre et le beurre. Mélanger les épices avec la poudre d'amandes et incorporer à la préparation précédente. Tamiser la farine avec la levure, incorporer au reste en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. Envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer 1h au réfrigérateur.

2. Abaisser la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné et découper des formes à loisir.

Conseil : ramasser les chutes de pâte et les abaisser à nouveau en utilisant le moins de farine possible pour que la pâte ne soit pas trop sèche.

3. Brouiller le jaune d'œuf avec un peu d'eau, dorer les biscuits et les garnir de moitiés d'amandes ou d'amandes effilées. Dorer encore une fois au jaune d'œuf.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 200°, four à chaleur tournante 180°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : env. 10-12 min.

★ Conseils importants pour votre pâtisserie :

Sauf indication contraire, les recettes utilisent les ingrédients aux caractéristiques suivantes :

Les œufs sont de taille moyenne.
Le sucre se dissout plus facilement s'il est très fin.
Le sucre naturel donne un arôme plus prononcé.
La farine utilisée est de la farine de blé de type 405 ou 550. Il faut toujours la tamiser au préalable avec la levure chimique. Vous pouvez remplacer cette farine de ménage par de la farine entière ou de la farine au choix avec un goût plus marqué.
La farine peut toujours être remplacée par de la fécule à raison de 1/4 ou 1/3, même si cela n'est pas précisé dans la recette. La fécule rend la pâte plus légère.
Sauf pour la pâte brisée qui exige des ingrédients froids, tous les ingrédients se lient plus facilement s'ils sont à la même température. C'est pourquoi il est important de les placer sur le plan de travail une heure avant de commencer la pâte.

★ Petits fours à la noix

Ingrédients pour env. 35 :

Pour la pâte :
300 g de farine
100 g de fécule
150 g de sucre
1 sa. de sucre vanillé
225 g de beurre
1 œuf
2-3 cuil. s. jus de citron
Il faut également
farine pour le plan de travail
beurre pour la plaque
4 cuil. s. de confiture de cerise ou nutella
150 g de nappage au chocolat
35 cerneaux de noix

1. Préparer une pâte avec les ingrédients indiqués, l'envelopper dans du film

Noisettes, amandes & cie

Les mendiants sont à l'honneur : noix, noisettes, amandes sont à la base de toutes ces délicieuses recettes.

★ Macarons à l'avoine et aux pruneaux

Ingrédients pour env. 40 :

100 g de pruneaux
50 g de raisins secs
125 g de beurre
50 g de sucre
2 petits œufs
50 g d'amandes effilées
160 g de flocons d'avoine
1/4 cuil. à café de poudre de cannelle
1/2 cuil. à café rase de levure chimique

1. Rincer les pruneaux et les raisins secs à l'eau froide dans une passoire, les égoutter parfaitement et hacher menu.

2. Battre le beurre en mousse avec le sucre. Mélanger tous les autres ingrédients et les incorporer au beurre à la cuillère.

3. Avec deux cuillères à café trempées dans de l'eau froide déposer de petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 150°, four à chaleur tournante 130°, gaz t° 1.
Temps de cuisson : env. 25 min.

★ Cœurs milanais

Ingrédients pour env. 50 :

Pour la pâte :
50 g de raisins secs
250 g de farine
1 cuil. à café rase de levure chimique
125 g de beurre très froid
125 g de sucre
50 g de poudre d'amandes
2 œufs
2 cuil. s. d'eau de rose (en pharmacie) ou de kirsch
Il faut également
farine pour le plan de travail
1 jaune d'œuf
1 cuil. s. de lait concentré
env. 50 g de demi-amandes émondées

1. Rincer les raisins secs, les éponger sur du papier absorbant et hacher menu (v. conseil à la recette précédente). Mélanger la farine avec la levure, tamiser, ajouter tous les autres ingrédients de la pâte et pétrir. Envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer 1h au réfrigérateur.

2. Abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné et découper des cœurs de 4 cm Ø, les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

3. Délayer le jaune d'œuf avec du lait concentré et dorer les cœurs, les garnir d'amandes.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 200°, four à chaleur tournante 180°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : env. 15 min.

★ Petits pains à la pommes de terre

Ingrédients pour env. 60 :

Pour la pâte :
2 pommes de terre moyennes
25 g de citron confit
75 g de beurre ou margarine
1 jaune d'œuf
100 g de sucre
1 sa. de sucre vanillé
175 g de farine
1 cuil. à café bombée de levure chimique
Il faut également
farine pour le plan de travail
graisse pour la plaque
sucre glace

Tenir compte du temps de repos !

1. Cuire les pommes de terre en robe des champs, les peler et passer à la presse. Laisser refroidir.

2. Hacher le citron menu. Battre la graisse en mousse avec le sucre, sucre vanillé et les jaunes d'œufs, incorporer la farine tamisée avec la levure et les pommes de terre.

3. Former plusieurs rouleaux de pâte d'env. 3 cm d'épaisseur, les envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur quelques heures. Découper ensuite en rondelles d'1 cm d'épaisseur et former des petits pains de forme ovale. Inciser chaque pain 3 fois avec un couteau fariné.

4. Graisser la plaque, la fariner et déposer les petits pains dessus.

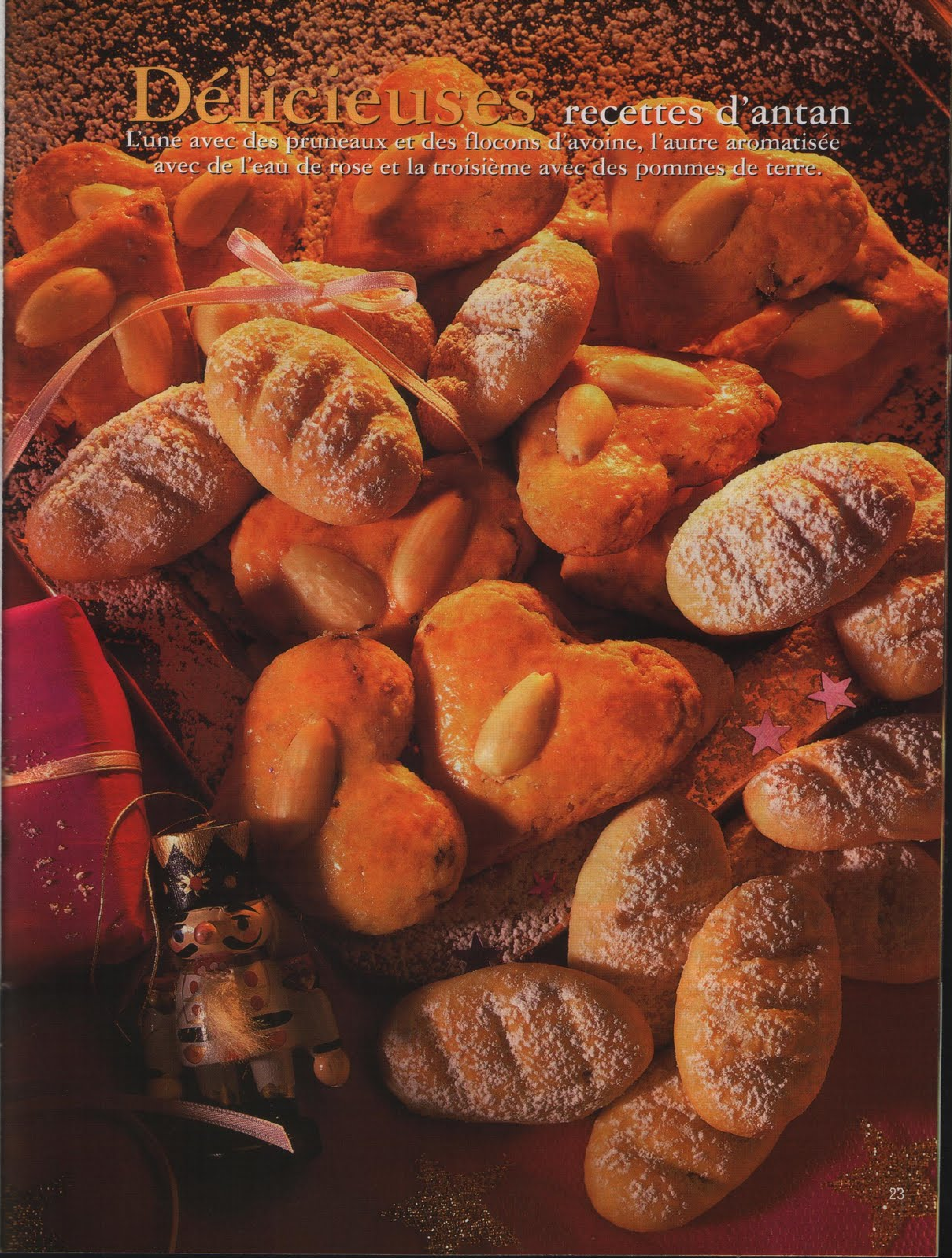
T° de cuisson : four électrique préchauffé à 175°, four à chaleur tournante 160°, gaz t° 2.
Temps de cuisson : env. 20 min.

5. Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four.

Foto: CMA

Délicieuses recettes d'antan

L'une avec des pruneaux et des flocons d'avoine, l'autre aromatisée avec de l'eau de rose et la troisième avec des pommes de terre.



★ Biscuits au beurre

Ingrédients : quantités en fonction de la taille des biscuits :

Pour la pâte :
140 g de beurre
70 g de sucre
70 g de poudre de noisettes
1 pincée de sel
170 g de farine
Il faut également
farine pour le plan de travail
beurre pour la plaque
noisettes
sucre en grains blanc ou multicolore
vermicelles en chocolat

1. Pâte : couper le beurre froid en noisettes, le pétrir avec tous les autres ingrédients de la pâte. Ajouter un peu de lait si nécessaire afin d'obtenir une pâte ferme mais souple, l'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer 1h au réfrigérateur.

2. Former des boulettes avec les mains humides. Les aplatir et enfoncer une noisette dans le milieu ou former des petits boudins en les effilant aux extrémités et les recourber en forme de croissants. On peut également former des brezels à partir de fines bandes de pâte. Badigeonner avec un peu d'eau au pinceau et répandre du sucre ou des vermicelles en chocolat aussitôt.

3. Déposer le tout sur une plaque beurrée.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 200°, four à chaleur tournante 180°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : env. 12-15 min, en fonction de l'épaisseur.

★ Macarons aux amandes

Ingrédients pour env. 35 :

Pour la pâte :
1 œuf
1 blanc d'œuf
250 g de sucre
300 g de poudre d'amandes
20 g de farine
zeste râpé d'1 orange non traitée
1 cuil. à café de cardamome

Fotos: CMA

Il faut également
farine pour le plan de travail
beurre pour la plaque
pistaches pour décorer

1. Préparer une pâte avec les ingrédients indiqués, laisser reposer et former des boulettes comme dans la recette précédente.

2. Les déposer sur une plaque beurrée et souder une pistache dans le milieu.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, four à chaleur tournante : non conseillé, gaz t° 2-3.
Temps de cuisson : 25 min.

★ Petits fours aux streusels

Ingrédients pour env. 40 :

Pour la pâte :
100 g de sucre
1 sa. de sucre vanillé
1 pincée de sel
175 g de beurre
250 g de farine
1 cuil. à café de levure chimique
75 g de poudre de noisettes
2 cuil. à café d'amaretto (liqueur d'amandes) ou de crème fleurette et 4 gouttes d'extrait d'amande amère
Il faut également
farine pour le plan de travail
beurre pour la plaque
noisettes entières pour décorer
250 g de farine
200 g de sucre
zeste râpé d'1 citron non traité
125 g de beurre

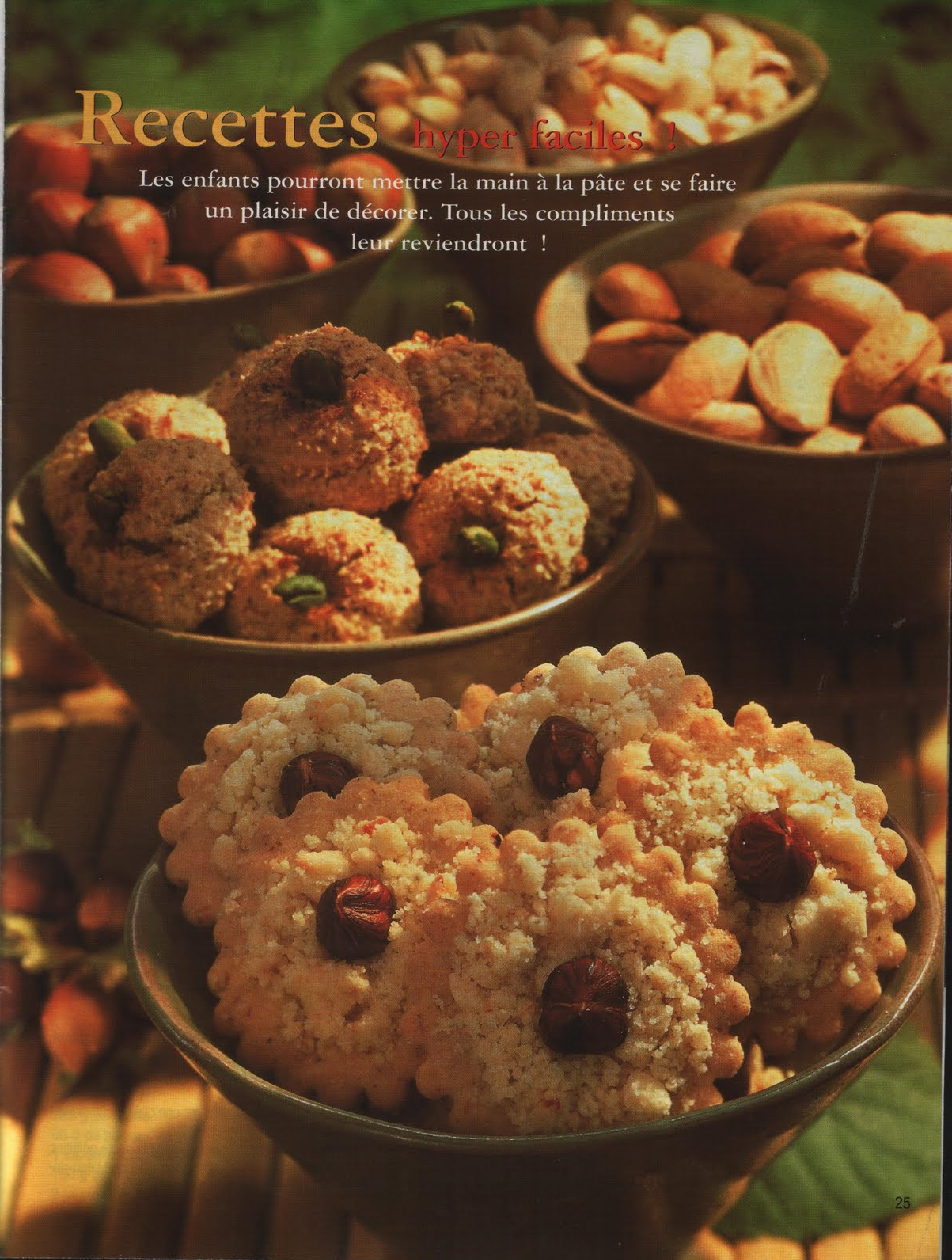
1. Préparer une pâte avec les ingrédients indiqués, laisser reposer comme dans la recette précédente. Abaisser la pâte sur env. 3 mm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné et découper des cercles de 5 cm Ø. Les poser sur la plaque beurrée.

2. Travailler la farine, le sucre, le zeste de citron et le beurre afin d'obtenir des grumeaux. Les répartir sur les ronds de pâte en appuyant pour les souder. Poser une noisette dans le milieu.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, four à chaleur tournante 160°, gaz t° 1-2.
Temps de cuisson : env. 12 min.

Recettes hyper faciles !

Les enfants pourront mettre la main à la pâte et se faire un plaisir de décorer. Tous les compliments leur reviendront !



Notes de l'éditeur

Ce titre est édité par
BPV Medien Vertrieb GmbH & Co. KG
Römerstraße 90
D-79618 Rheinfelden

Directeur de la publication:
Bozidar Luzanin

Responsable de la rédaction:
Eva Exner

Directrice de la rédaction internationale:
Gertrud Herberth

Directeur commercial:
Hans-Jürgen Schatz

Distribution
France:
M.L.P.
F-38070 St.-Quentin-Fallavier
Belgique:
AMP
rue de la Petite Ile 1
1070 Bruxelles

Service abonnements pour la Suisse et la France:
Dynapresse Marketing SA
38, avenue Vibert
CH-1227 Carouge/GE
Suisse
Tel.: +41 (0)22 308 08 08
Fax: +41 (0)22 308 08 59
Email: abonnements@dynapresse.ch

Service abonnements pour la Belgique:
PARTNER PRESS
rue de la Petite Ile 1
1070 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02/556.41.40
Fax: 02/525.18.35
email: partnerpress@ampnet.be
Compte bancaire: 210-098161830

Direction de la fabrication:
Dieter Model

Imprimerie:
OZ-Druck & Medien GmbH
Römerstr. 90, 79618 Rheinfelden
Imprimé en Allemagne

© by OZ-Verlags-GmbH 2008

Tous les droits sont réservés. Le contenu du journal est protégé par des droits d'auteur. Toute reproduction à des fins commerciales est interdite.
Une re-publication est illicite. L'éditeur et la rédaction déclinent toute responsabilité au sujet des photos, dessins et manuscrits non demandés. Toutes les explications sont données sans garantie.

★ Meringues fourrées

Ingrédients pour env. 40 :

Pour la pâte brisée :
180 g de beurre
250 g de farine
2 cuil. s. de sucre
2 jaunes d'œufs
1 sa. de sucre vanillé
Il faut également
farine pour le plan de travail
beurre pour la plaque
2 blancs d'œufs
175 g de sucre en poudre
100 g de confiture de groseilles rouges

1. Préparer une pâte avec les ingrédients indiqués, l'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer 1h au réfrigérateur.

2. Abaisser la pâte sur une épaisseur d'un couteau sur le plan de travail légèrement fariné et découper des cercles de 3 cm Ø. Les poser sur la plaque beurrée et farinée.

3. Battre les blancs en neige très ferme (v. conseils à la p. 16), incorporer le sucre progressivement. Lorsque les blancs sont bien fermes et luisants, mettre l'appareil dans une poche à pâtisserie à embout lisse et presser une rosace sur chaque petit four.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, gaz t° 2-3. Le four à air tournant est déconseillé.
Temps de cuisson : env. 12 min. Contrôler la cuisson, la meringue devant rester bien blanche.

4. Laisser refroidir sur une claie à pâtisserie. Délayer la confiture avec un peu d'eau bouillante (ou d'eau-de-vie si vous préférez). Napper le dessous des biscuits et les assembler par deux.

★ Yeux de Lucas

Ingrédients pour env. 40 :

Pâte brisée comme pour les meringues ci-dessus
Il faut également
farine pour le plan de travail
beurre pour la plaque
250 g de confiture de framboise
2 cuil. s. de sucre gélifiant
1 cuil. à café de zeste râpé d'1 citron non traité
2 cuil. s. d'eau-de-vie de framboise ou jus de citron
1 sa. de sucre vanillé
sucre glace

1. Préparer une pâte comme pour la recette précédente, laisser reposer. Abaisser la pâte et découper des cercles de 5 cm Ø avec une roulette crantée de préférence.
Dans la moitié des cercles évider de plus petits cercles.

2. Poser les cercles entiers et évidés sur la plaque beurrée.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 200°, four à chaleur tournante 180°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : env. 12 min.

3. Laisser refroidir sur une claie à pâtisserie.

4. Délayer la confiture avec le sucre gélifiant, le zeste et le jus de citron ainsi que l'eau-de-vie de framboise et chauffer.

5. Souder un cercle évidé sur un cercle entier avec la confiture. Saupoudrer de sucre vanillé mélangé avec du sucre glace.

6. Répartir le reste de confiture dans les évidements des gâteaux.

★ PETITS BEURRES MULTICOLORES

Ingrédients – quantités en fonction de la taille des gâteaux

Pour la pâte :
250 g de farine
80 g de sucre
1 sa. de sucre vanillé
180 g de beurre
2 jaune d'œufs

Il faut également
farine pour le plan de travail
1 jaune d'œuf pour dorer
beurre pour la plaque
perles en sucre et autres décors, sucre en pommade
sucre glace
jus de citron
colorants alimentaires

1. Préparer une pâte avec les ingrédients indiqués, l'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer 1h au réfrigérateur. Abaisser la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et découper des formes au choix.

2. Les poser sur la plaque beurrée. Dorer au jaune d'œuf délayé avec 1-2 cuil. à café d'eau froide.

Conseil : le jaune d'œuf brûlera moins vite si vous le délayez avec un peu d'eau.

T° de cuisson et temps de cuisson : comme la recette précédente.

Conseil : contrôlez toujours la cuisson des petits fours au beurre. Sortez-les du four au bout de 8-10 min.

3. Napper les biscuits à la sortie du four avec un nappage épais fait avec du sucre glace et du jus de citron additionné de colorant au choix. Laisser refroidir sur une claie à pâtisserie. Décorer selon la photo ou à loisir avant que le nappage ne soit pris pour que le tout tienne bien.

★ Cœurs à la pâte d'amande et au rhum

Ingrédients pour env. 50 :

Pour la pâte :
250 g de farine
100 g de sucre glace
20 g de cacao
1 pincée de sel
1 cuil. à café de poudre de cannelle
2 sa. d'arôme de rhum
200 g de beurre ou margarine
2 jaunes d'œufs
Il faut également
farine pour le plan de travail
400 g de pâte d'amande brute
75 g de confiture d'abricot
150 g de chocolat de couverture blanc
1 sa. de cœurs en chocolat et d'écorce de chocolat

1. Préparer une pâte avec les ingrédients indiqués, l'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer env. 1h au réfrigérateur.

2. Abaisser la pâte sur env. 4 mm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné et découper des cœurs.

3. Abaisser la pâte d'amande entre deux couches de papier sulfurisé ou de film alimentaire et découper autant de cœurs que de cœurs en pâte.

4. Badigeonner la pâte de confiture chauffée et passée au chinois et poser un cœur en pâte d'amande sur chaque. Déposer le tout sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 180°, four à chaleur tournante 160°, gaz t° 2-3.
Temps de cuisson : env. 15 min.

5. Laisser refroidir sur une claie à pâtisserie. Entretemps faire fondre le chocolat de couverture selon les conseils à la p. 8, le mettre dans une poche à pâtisserie à embout fin et décorer les cœurs de filets. Décorer de petits cœurs immédiatement.

★ Petits fours aux amandes et à l'orange

Ingrédients pour env. 40 :

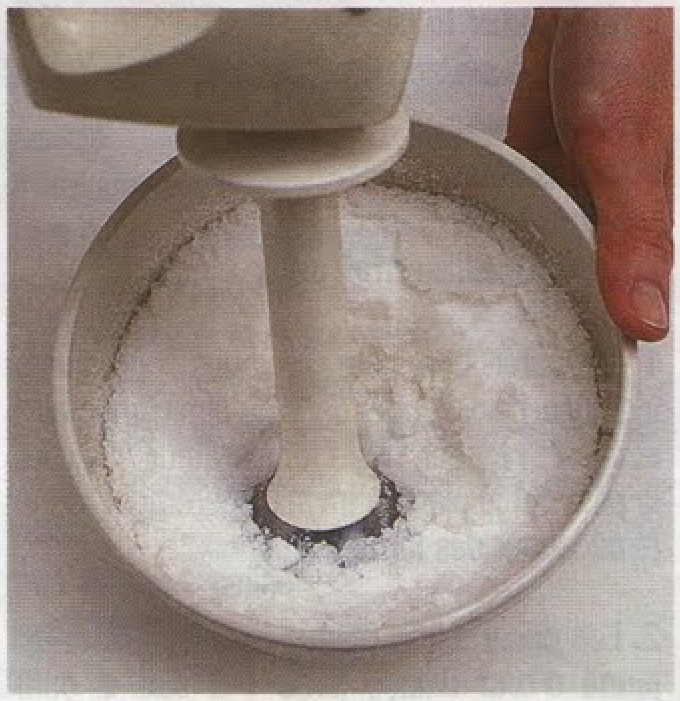
Pour la pâte :
250 g de beurre ou margarine
100 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 sa. d'arôme d'orange
1 gousse de vanille
1 œuf
275 g de farine
100 g de poudre d'amandes
Il faut également
150 g de confiture d'orange
50 g d' amandes effilées
150 g de chocolat de couverture au lait

1. Ouvrir la gousse de vanille dans le sens de la longueur et extraire la pulpe.
Utiliser de préférence un couteau pointu.

Conseil : coupez le reste de la gousse de vanille en morceaux et mettez-la dans une verrine avec du sucre. Fermez. Au bout de 2

semaines vous obtenez du sucre vanillé bon marché.

Si vous n'avez pas de sucre glace passez du sucre fin au mixeur pour le réduire en poudre.

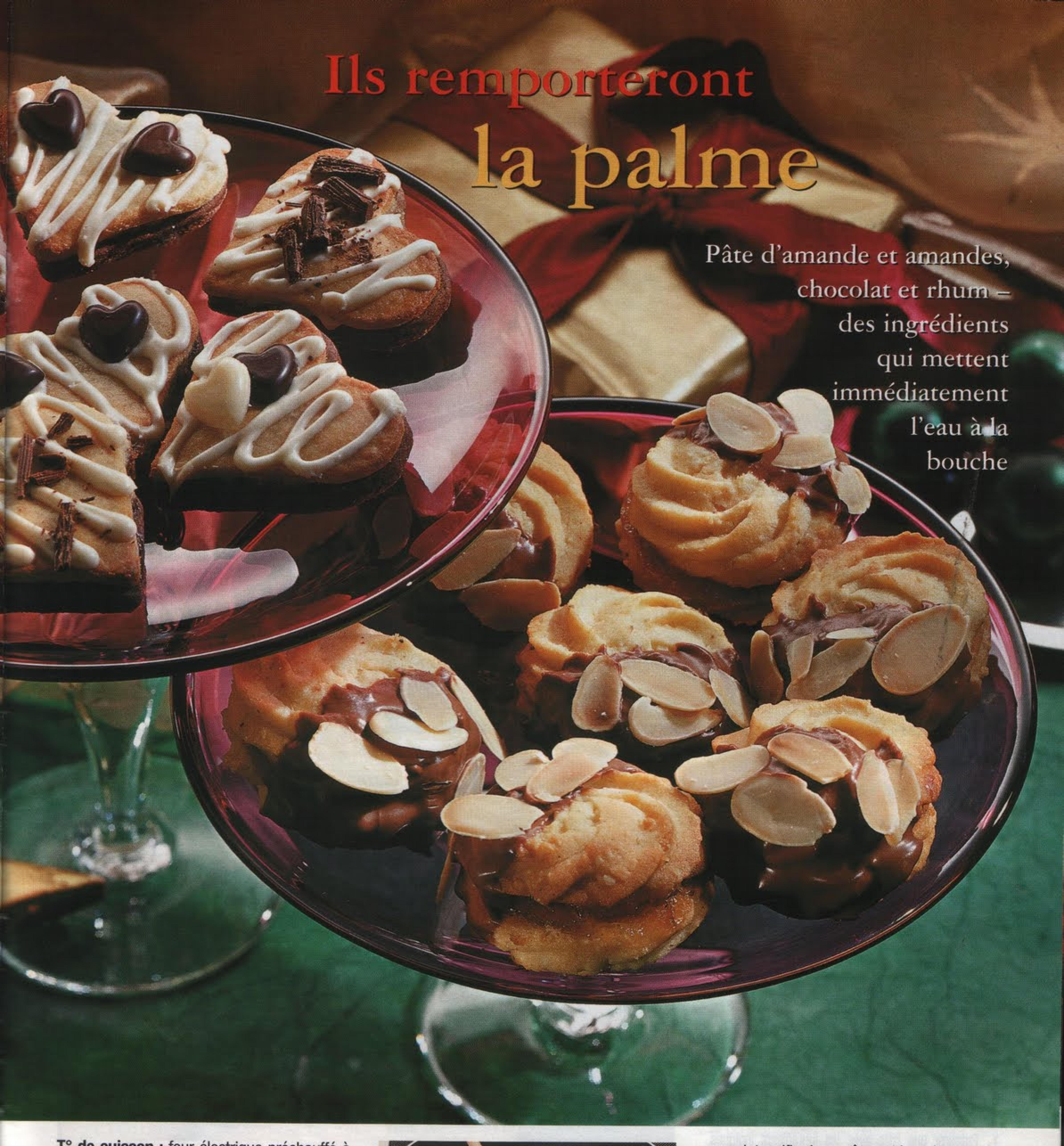


2. Battre la graisse à t° ambiante avec le sucre, le sel, la vanille et l'arôme d'orange, incorporer l'œuf. Tamiser la farine, la mélanger avec la poudre d'amandes et incorporer le mélange à la préparation précédente.

3. Mettre dans une poche à pâtisserie à embout et presser de petites rosaces sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Ils remporteront la palme

Pâte d'amande et amandes, chocolat et rhum – des ingrédients qui mettent immédiatement l'eau à la bouche



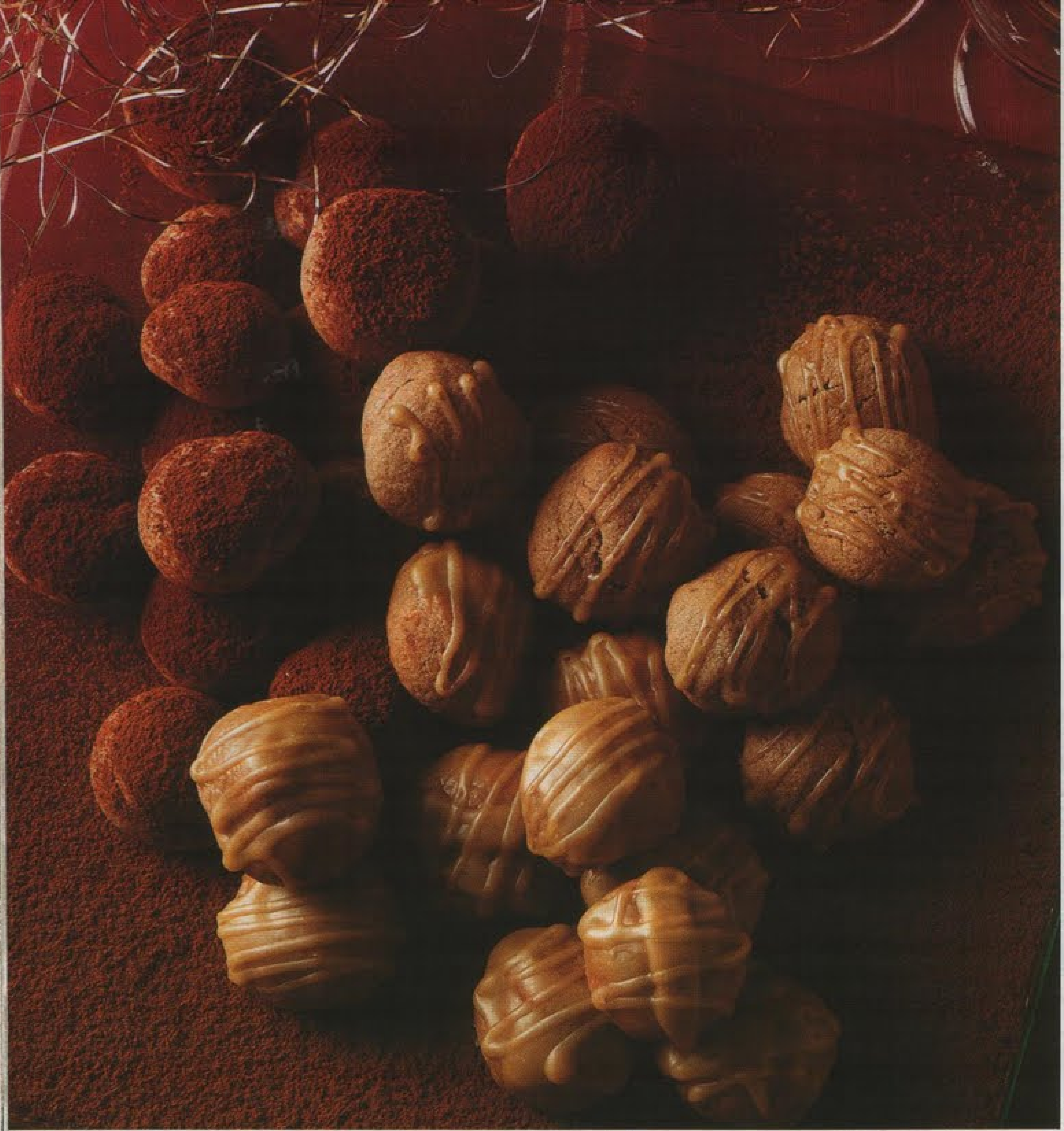
T° de cuisson : four électrique préchauffé à 200°, four à chaleur tournante 180°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : env. 8-10 min.

4. Laisser tiédir sur une claie à pâtisserie. Napper le dessous des gâteaux de confiture et les assembler par deux.

5. Faire griller les amandes effilées dans une poêle sans graisse en remuant sans cesse

pour intensifier leur arôme et leur donner une belle couleur dorée.

6. Faire fondre le chocolat de couverture (v. p. 8) et y plonger les biscuits fourrés de moitié, garnir aussitôt d'amandes grillées.



★ Bouchées au cappuccino

Ingrédients pour env. 60 :

Pour la pâte :
85 g de fécule
220 g de farine
1 œuf
100 g de sucre
1/2 cuil. à café d'arôme de vanille naturel
185 g de beurre ou margarine
1 sa. de poudre de cappuccino instantané (10 g)
1 cuil. s. de cacao
Il faut également
cacao pour saupoudrer
100 g de sucre glace
1-3 cuil. s. de liqueur de café ou café

1. Tamiser la farine avec la fécule. Préparer une pâte avec les ingrédients indiqués, l'envelopper dans du film alimentaire et laisser env. 1h au réfrigérateur.

2. Former env. 60 boulettes de pâte, les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 200°, four à chaleur tournante 180°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : env. 15-20 min.

3. Laisser refroidir sur une claie à pâtisserie.

4. Délayer le sucre glace dans l'alcool ou le café, en napper env. la moitié des boules. Passer le reste dans le cacao.

★ Etoiles de Noël

Ingrédients pour env. 30 :

Pour la pâte :
80 g de fécule
160 g de farine
65 g de sucre
1 cuil. s. de rhum ou jus de citron
125 g de beurre ou margarine
Il faut également
farine pour le plan de travail
un peu de sucre glace
confiture au choix ou gelée (framboise ou groseille)
plus exotique : confiture d'ananas, de pamplemousse ou kiwi

1. Préparer une pâte avec les ingrédients indiqués, ajouter si nécessaire un peu d'eau, l'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer env. 1h au réfrigérateur.

2. Abaisser la pâte sur 3-4 mm sur le plan de travail légèrement fariné et découper des étoiles de 7 cm Ø, en évider la moitié.

3. Déposer les grandes étoiles pleines sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, poser une étoile évidée dessus et appuyer pour souder.

Répartir les petites étoiles sur la plaque.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 225°, four à chaleur tournante 200°, gaz t° 3.
Temps de cuisson : env. 10 min. pour les grandes étoiles. Sortir les petites étoiles plus tôt du four.

4. Laisser refroidir sur une claie à pâtisserie. Pour ceux qui aiment très sucré, saupoudrer de sucre glace. Chauffer la confiture en délayant et remplir les étoiles.

Conseil : vous pouvez également ajouter un peu d'alcool à la confiture.

Etoiles de Noël pour les fins gourmets

Aucune coupe de Noël sans étoiles à la cannelle ! Elles font tout simplement partie de la tradition.

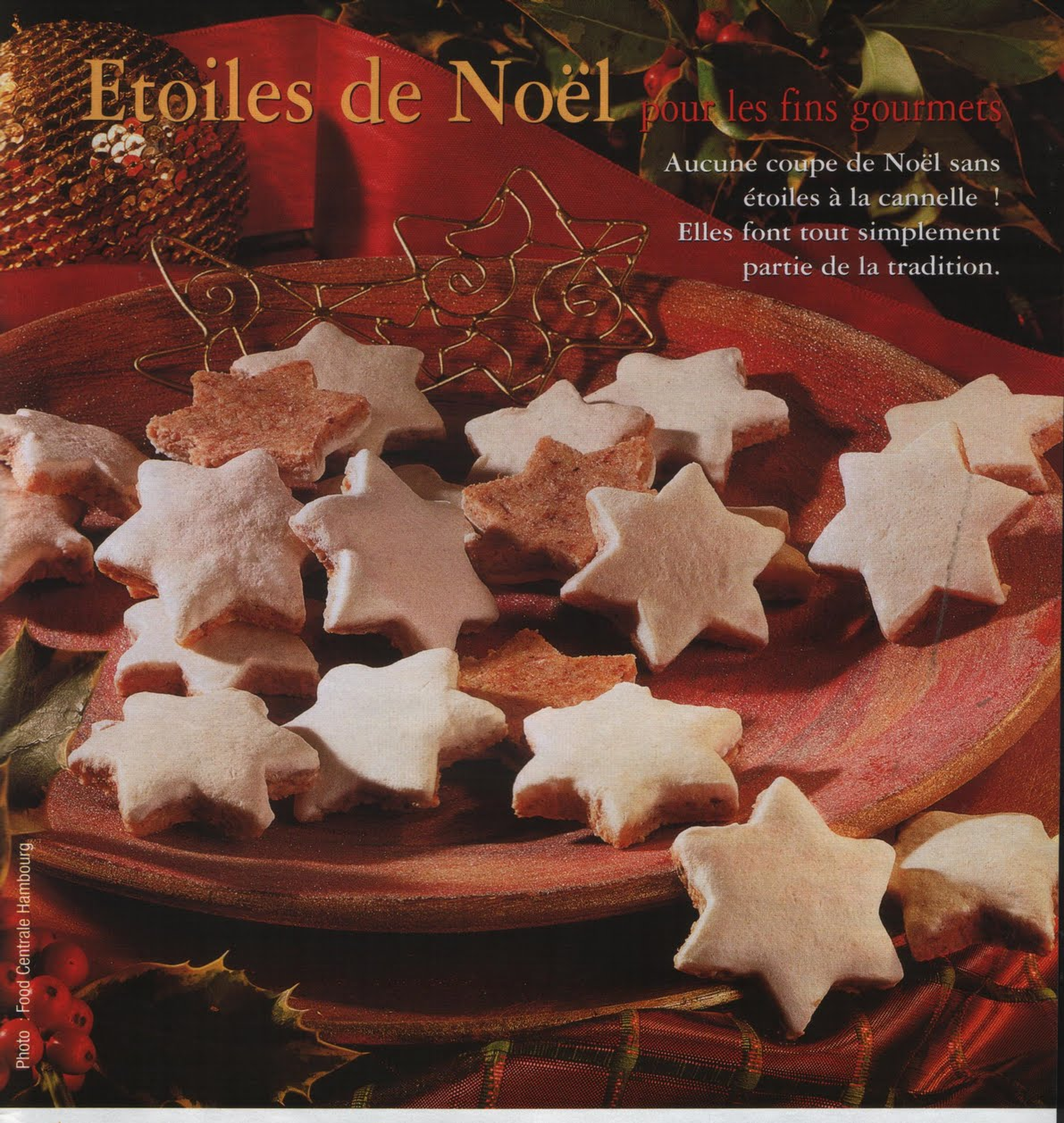


Photo : Food Centrale Hambourg

★ Etoiles à la cannelle

Ingrédients pour env. 40 :

3 blancs d'œufs
250 g de sucre glace
250 g d'amandes râpées
1-1/2 cuil. à café de poudre de cannelle
100 g de poudre d'amandes
beurre pour la plaque

Tenir compte du temps de séchage !

1. Battre les blancs en neige très ferme, incorporer le sucre glace progressivement. Prélever env. 6 cuil. s. pour le nappage.

2. Ajouter les amandes râpées mélangées avec la cannelle à l'appareil, bien mélanger et pétrir sur le plan de travail.

3. Abaisser la pâte sur 1 cm d'épaisseur sur la poudre d'amandes. Napper le dessus avec le nappage réservé et déposer sur la plaque bien beurrée.
Attention : laisser sécher env. 12 h.

T° de cuisson : four électrique préchauffé à 160°, four à chaleur tournante 140°, gaz t° 1-2.
Temps de cuisson : env. 7-8 min. Les étoiles doivent être sèches à l'extérieur et tendres à l'intérieur.